

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа – сад № 10» города Когалыма
(МАОУ «Школа - сад № 10»)**

ул. Северная, 1, г. Когалым, ХМАО – Югра,
(Тюменской области), 628481
факс (34667) 5-21-99, тел. (34667) 2-52-20

КОМИТЕТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КОГАЛЫМА (МАОУ
"ШКОЛА - САД № 10")

Казначейский счет 03234643718830008700
Связанный банковский счет 40102810245370000007

БИК ТОФК 007162163

ИНН/КПП 8608040570/860801001 ОГРН 1028601441934

от 20.02.2024г.

№6

АКТ

**проверки комиссии общественного контроля организации и качества питания
воспитанников дошкольного отделения «Акварелька»
МАОУ «Школа – сад № 10»**

Основание: приказ от 31.08.2023г. №885 «О работе комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников необособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька» МАОУ «Школа – сад № 10» в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

Крайнова А.С. – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Идиатулина Л.М. – заместитель председателя комиссии;

Сухарева Ю.К. – председатель профсоюзного комитета, секретарь;

Ташпаева Д.Д. – старший воспитатель;

Иконникова Е.А. – представитель родительской общественности группы №11;

Амангишиева Э.А. – представитель родительской общественности группы №13;

Цель проверки:

1. Размещение в доступных для родителей и детей местах информации: ежедневное меню на день во всех возрастных группах детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2. Организация питания в группах (гигиеническая обстановка, сервировка столов, согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания, привитие детям культурно-гигиенических навыков и др.) – подготовительные к школе группы №13, 12, 15.

3. Соблюдение технологии приготовления пищи, бракераж готовых блюд. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Наличие контрольного блюда.

4. Анкетирование по изучению мнения родителей о качестве питания воспитанников.

Время: с 11.00 до 12.00

В ходе проверки выявлено:

1. Во всех возрастных группах на дату проведения контрольного мероприятия на стендах имеется ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции, калорийность для ознакомления родителей. Также на стендах имеются рекомендации для родителей по организации здорового питания детей.

2. В подготовительных к школе группах №12 (воспитатель Смирнова Л.В.), №13 (воспитатель Омарова Н.А., №15 (воспитатель Саидова А.Ш.) организован просмотр приема пищи - обеда. В группах питание детей осуществляется согласно режиму дня и графика выдачи блюд из пищеблока в группы. Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдаются графики проветривания и влажной уборки помещений; рационально размещена столовая мебель, соблюдается график режима питания, объем порций при раздаче детям. Столы в группах сервированы в соответствии с требованиями - у каждого ребенка имеется индивидуальная посуда

для первого, второго и третьего блюда. Во всех группах на столах имеются бумажные салфетки в салфетницах, хлеб подается детям на отдельном блюде.

Педагогами в группах создаётся эмоционально-положительная обстановка. Воспитатели осуществляют руководство во время приема пищи детьми: знакомят с меню, следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, о пользе полезной еды для здоровья. Воспитанники знают, что пищу нужно принимать не торопясь, хорошо пережевывать, нельзя разговаривать во время еды, есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду. После приема пищи дети спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, и начинают готовиться ко сну.

В группах организовано дежурство по столовой. Дети добросовестно выполняют обязанности дежурных, умеют сервировать столы и приводят их в порядок после еды.

3. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, которое разработано в соответствии с физиологическими потребностями детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1 года до 7 лет. Меню утверждено приказом директора от 30.11.2023г. №1196. На момент проведения контрольного мероприятия меню составлено на 210 детей (ясли – 30 чел., сад – 180 чел.). Масса порций приготовленных на обед блюд, соответствует нормам выхода готовых блюд для детей от 1 года до 7 лет в соответствии с Приложением №9 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20. На момент проведения контрольного мероприятия на все блюда из меню имеются в наличии технологические карты. Членами комиссии проведен бракераж годовых блюд на обед. Обед состоял из следующих блюд: суп картофельный с бобовыми, сердце в соусе, рис отварной, компот из апельсинов, хлеб «Северный». Внешний вид характерный для данных блюд. Цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Соответственно, соблюдена технология приготовления блюд согласно технологическим картам. В холодильнике суточных проб имеются в наличии пробы на каждое из приготовленных блюд. Требования к отбору и хранению суточных проб соблюдаются.

4. В период с 11.02.2024 по 15.02.2024 проведен опрос родителей (законных представителей) воспитанников с целью изучения степени их удовлетворенности организацией и качеством питания. В анкетировании приняло участие 117 родителей, что составляет 36% от общего количества воспитанников.

Основная масса родителей — это родители детей в возрасте с 3 до 7 лет – 84%. 80% родителей считают, что режим питания в детском саду соответствует установленным требованиям. 66% опрошенных в целом удовлетворены качеством питания в детском саду. 98% родителей отмечают, что в группах, на стендах систематически размещается ежедневное меню и информация по организации питания детей. 78% родителей говорят о том, что в группах на стендах также имеется информация по вопросам здорового питания. 62% отметили, что на сайте организации также имеется информация об организации питания детей дошкольного возраста и меню. 58% опрошенных отмечают, что они удовлетворены меню, по которому организовано питание в детском саду. 76% родителей знают каким образом организован питьевой режим в детском саду.

На вопрос: «Что лично Вам нравится в меню, рационе питания ребенка в детском саду?» были получены следующие ответы:

- 18% - ответили, что их устраивает рацион питания ребенка в детском саду.
- 15% - отмечают разнообразие и сбалансированность рациона.
- 12% опрошенных затрудняются с ответом.
- 7% - отметили рыбные блюда, 11% - молочные каши на завтрак.
- 14% - опрошенных отметили, что им нравятся супы и их дети с удовольствием их едят.
- 11% - отметили наличие фруктов и овощей.
- 12% - отозвались положительно о мясных блюдах (котлеты из мяса птицы и говядины).

На вопрос: «Что лично Вам не нравится в меню, предлагаемом в детском саду, в организации питания?»

- 19% - отметили, что их устраивает рацион питания детей.
- 12% - затрудняются ответить.
- 12% - отмечают рыбу и рыбные блюда.

- 13%- отмечают, что в меню много сахара и кондитерских изделий.
- 11% опрошенных отмечают, что в меню много молока и молочных продуктов.
- 13% - просят исключить перловку, рассольник, тушеную капусту, гороховое пюре, кабачковую икру.
- 11% - не устраивает состав ужина и время его подачи.
- 9% - отмечают, что мало фруктов и овощей.

На вопрос: «Ваши замечания и предложения по вопросам организации питания детей в детском саду?»

- 18% - не имеют замечаний и предложений к рациону питания детей и отмечают, что их все устраивает.
- 3% - воздержались от комментариев.
- 14% - высказываются о том, что необходимо разнообразить ужины и меню в целом.
- 6% - просят сократить количество употребляемого сахара.
- 8% - отмечают, что необходимо увеличить количество потребляемых фруктов и овощей.

Также родители говорят о том, что необходима сократить количество потребляемого молока, разнообразить меню сырниками, творожными запеканками, омлетами, оладушками,

Таким образом, анализ предложений по улучшению качества питания в детском саду, показал, что самыми частыми предложениями являются такие как: разнообразить перечень фруктов и свежих овощей, добавить выпечку (блины, оладьи), сократить количество рыбы, сахара, творога и молочных продуктов, пересмотреть состав ужина.


Выводы:


1. Во всех возрастных группах на дату проведения контрольного мероприятия на стендах имеется ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции, калорийность для ознакомления родителей.
2. Организация питания детей в группах осуществляется согласно утвержденному режиму дня, меню и графику выдачи готовой продукции из пищеблока в группы. Питание осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
3. Педагогам необходимо продолжать осуществлять систематическую работу по формированию у воспитанников культурно – гигиенических навыков во время приема пищи, учить правильно пользоваться столовыми приборами.
4. При приготовлении пищи соблюдается технология приготовления. Имеются в наличии суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Соблюдаются требования к отбору и хранению суточных проб. Имеется в наличии контрольное блюдо.
5. Продолжать неукоснительно соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении приготовления пищи.
6. Принять к сведению результаты опроса родителей (законных представителей) воспитанников с целью изучения степени их удовлетворенности организацией и качеством питания.
7. Рассмотреть вопрос организации питания детей дошкольного возраста согласно требованиям СанПиН 2.3/4.3590-20 на родительских собраниях в срок до 30.09.2024г.
8. Проработать меню с учетом тех пожеланий родителей (законных представителей) которые не противоречат требованиям санитарного законодательства в срок до 01.06.2024г.


Председатель Комиссии:

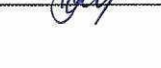

_____ А.С. Крайнова


Члены Комиссии:


_____ Л.М. Идиатулина


_____ Ю.К. Сухарева


_____ Д.Д. Ташпаева


_____ Е.А. Иконникова


_____ Э.А. Аманжишиева